Uvaline® BL

Levure pour la fermentation des moûts à fort pouvoir alcooligène et pour les reprises de fermentation

Caractéristiques : Levure sélectionnée pour ses excellentes performances fermentaires et sa grande résistance à l'alcool. Uvaline BL favorise la production de vins blancs et rouges élégants et harmonieux.
Uvaline® BL peut être aussi utilisé pour la reprise des arrêts de fermentations même à haut degré alcoolique.

Propriétés œnologiques

- Souche Saccharomyces cerevisiae (bayanus) n° LOB6
- Phénotype : killer
- Fermentation rapide et complète
- Rendement sucre/alcool : 16 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- Plage optimale de température : 16 à 28 °C
- Très bonne tolérance à l'alcool : 16 %vol
- Faible production d'écume
- Faible production d'acide pyruvique et d'acidité volatile
- Absence de production de composés soufrés
- Production de glycérol moyenne : 4 à 6 g/l.

Dose d'emploi : 20 g/hl

Mode d'emploi :

- Incorporer, tout en agitant, Uvaline® BL dans 10 fois son volume d'eau contenant 50 g/l de sucre à 35-38°C.
- Laisser gonfler pendant 20 à 30 minutes.
- La différence de température entre le levain et le moût ne devra pas dépasser 10°C : acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût (repos de 10 à 15 minutes après chaque apport)
- Incorporation du levain acclimaté dans la cuve.
- Pratiquer un remontage d'homogénéisation à l'air.

Conditionnement : Sachet sous vide de 500g.

Conservation : Stocker dans un local frais (≤ 15°C) et sec.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 30/04/2012